

bruksanvisning



S 872 KV / S 874 KV / S 862 KV / S 864 KV
S 864 KVE / S 864 KVE RF

Cylinda
år efter år

**S 872 KV / S 874 KV / S 862 KV / S 864 KV
S 864 KVE / S 864 KVE RF**

Bäste Cylindakund!

Tack för att du valt Cylinda. För att få största möjliga nytta av din nya spis rekommenderar vi dig att läsa igenom bruksanvisningen innan du börjar använda den.

Cylinda

INNEHÅLL

	Sida		
Innehåll	2	Så här drar du nytta av varmluften	15
Viktigt	3-4	Bakråd	16
Service & Garanti	5	Grillning	17
Innan du använder spisen första gången	5	Varmluftsgrillning	17
Läs igenom bruksanvisningen	5	Pizzafunktion	17
Rengöring	5	Upptining/Torkning	17
Keramisk håll	5	Laga mat i ugn	18
Upphettning av ugnen	5	Stekning	18
Säkerhet	6	Digital display	19
Allmänt	6	Stektermometer	21
Vinterförvaring	6	Rengöring och skötsel	22-23
Förpackningsmaterial	6	Spishällen	22
Skrotning	6	Rengöring av kokzoner	22
Barnsäkerhet	7	Bakplåtar och ugnspanna	22
Tippskydd	7	Rent bakom spisen	22
Barnspärr på temperaturvredet	7	Spisens yttre delar	22
Skydd för över- och grillelement	7	Rengöring av ugnen	22
Barnspärr för ugnsluckan	7	Plocka ur stegarna	22
Hällskydd	7	Rengöring av ugnsluckan	23
Akta barnen!	7	Mjukstängande luckan	23
Cylinda	8-10	Om spisen inte fungerar	24
S 872 KV/S 874 KV	8	Det här kan du göra själv	24
S 862 KV/S 864 KV	9	Service	24
S 864 KVE/S 864 KVE RF	10	Installation	25-26
Kokzoner	11	Anslutning till el	25
Två zoner i en	11	Justera höjden till rätt nivå	25
Restvärmsignaler	11	Inställning av sockeldjup	25
Kokzonen - utnyttja den klokt	11	Spisen måste stå jämnt!	25
Några goda råd	11	Inställning av spishällens djup	26
Energispartips	12	Montering av tippskyddet	26
Ugnsfunktioner	12		
Användning av ugnen	13		
Över- och undervärme	13		
Lågtemperaturstekning/Varmhållning	13		
Varmluft	14		
Några allmänna tips	14		

Vi förbehåller oss rätten till tekniska förändringar.
Tillverkaren är certifierat enligt ISO 9001 kvalitet.





Viktigt - Läs igenom innan du börjar använda apparaten

Säkerhetsföreskrifter

Denna apparat kan användas av barn från 8 år och uppåt samt av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga (eller bristfällig erfarenhet och kunskap) om de övervakas eller instrueras om hur man använder apparaten på ett säkert sätt och förstår riskerna kring användandet. Barn ska inte leka med apparaten. Barn får inte utföra rengöring och underhåll utan tillsyn.

Varningar:

Apparaten och dess tillgängliga delar blir varma under användning. Undvik att vidröra värmeelementen inuti ugnen. Barn som är yngre än 8 år ska hållas på avstånd om de inte är kontinuerligt övervakade.

Brandfara: Placera inga tomma kokkärl på värmezonen.

Övervakad tillagning på en häll med fett eller olja kan vara farligt och orsaka eldsvåda. Försök aldrig släcka eld med vatten, utan stäng av apparaten och täck sedan flammorna med ett lock eller en fuktig trasa.

Efter användning, stäng av hällen med kontrollerna/vreden och inte via kokkärlsensorn.

Om ytan har spruckit, stäng av apparaten genast för att undvika risken för elektriska stötar.

Använd endast stektermometern som rekommenderas för denna ugn (tillkommer endast utvalda modeller).

Se till att apparaten är avstängd innan du byter ut lampan för att undvika risken för elektriska stötar.

Använd aldrig slipande rengöringsmedel eller vassa metallskrapor för att rengöra glaset på ugnsluckan. Detta kan skrapa ytan, vilket kan leda till att glaset utsetts för spänningar och spricker.

Använd aldrig ångtvättar eller högtryckstvättar för att rengöra spisen. Risk för elektriska stötar.

Varningar:

Apparaten är inte avsedd att kontrolleras av externa timers eller andra speciella kontrollsystem.

Apparaten får endast anslutas till nätströmmen av en auktoriserad servicetekniker eller en behörig elektriker.

Ändringar på apparaten eller reparation utförd av lekman kan resultera i svåra personskador eller materiella skador. Reparationer får endast utföras av auktoriserad servicetekniker eller expert.

Om sladdar tillhörande andra apparater i närheten av denna apparat fastnar i ugnsluckan kan de bli skadade, vilket kan leda till kortslutning. Håll därför strömsladdar till andra apparater på säkert avstånd.

Apparaten är endast avsedd för matlagning. Använd den inte för andra ändamål, till exempel rumsuppvärmning. Placera inga tomma kokkärl på värmezonen.

Om du använder glaskeramikhällen som förvaringsplats kan det leda till repor eller andra skador på hällen. Värm aldrig mat i aluminiumfolie eller i plastbehållare på hällen. Folie eller plastbehållare kan smälta, vilket kan resultera i eldsvåda eller skador på hällen.

Var extra försiktig när du tillagar mat i ugnen. Bakplåtar, stekplåtar och gallret samt ugnens innerväggar blir väldigt varma på grund av hög temperatur. Använd alltid grytlappar eller grillvantar.

Täck inte ugnens insida med aluminiumfolie och placera inte bakplåtar eller andra kokkärl på ugnens botten. Aluminiumfolie hindrar luften från att cirkulera i ugnen och hämmar därmed tillagningsprocessen samt skadar emailbeläggningsen.

Ugnsluckan blir mycket varm under användning. Ett tredje glas är installerat för extra skydd vilket minskar yttemperaturen på ugnens utsida.

Varningar:

Förvara inte brännbara, explosiva, flyktiga eller temperaturkänsliga föremål (som papper, disktrasor, plastpåsar, rengöringsmedel och sprayburkar m.m.) i ugnens förvaringslåda, eftersom de kan antändas under användning av ugnen och orsaka en eldsvåda. Använd endast apparatens förvaringslåda för att förvara spisens utrustning (bakplåtar, droppbricka etc.).

Ugnsluckans gångjärn kan skadas om de överbelastas. Placera därför inga tunga kokkärl på en öppen ugnslucka. Luta dig inte mot ugnsluckan när du rengör ugnens insida. Ta av ugnsluckan före rengöring av ugnen (se kapitlet »Ta av och sätta tillbaka ugnsluckan« för instruktion). Stå eller sitt inte på den öppna ugnsluckan.

Vid långvarig användning av gjutjärnspannor kan området kring pannan och kanten på värmezonen missfärgas. Reparation av denna typ av skador täcks inte av garantin.

Apparaten är avsedd att placeras direkt på golvet, utan att några stöd behöver användas.



Denna symbol på produkten eller emballaget anger att produkten inte får hanteras som hushållsavfall. Den skall i stället lämnas in på uppsamlingsplats för återvinning av elektronikkomponenter.

Genom att säkerställa att produkten hanteras på rätt sätt bidrar du till att förebygga eventuellt negativa miljö- och hälsoeffekter vilka kan uppstå om produkten kasseras som vanligt avfall. För ytterligare upplysningar om återvinning bör du kontakta din lokala myndighet eller sophämtningstjänst alternativt affären där du köpte varan på.

Apparatens ändamål

Apparaten är avsedd för normal tillagning av mat i hushåll och ska inte användas för några andra ändamål. De olika användningsalternativen beskrivs utförligt i denna bruksanvisning.

SERVICE & GARANTI

I Sverige gäller EHL:s konsumentköpsvillkor. Innan du beställer service, läs "Om spisen inte fungerar" på sid 24. För service, kontakta Cylinda Service, www.cylinda.se.

INNAN DU ANVÄNDER SPISEN FÖRSTA GÅNGEN

Läs igenom bruksanvisningen

Läs hela bruksanvisningen innan du börjar använda spisen. Då lär du dig använda och sköta den rätt från början.

Rengöring

- Diska gallret, den emaljerade bakplåten och ugnspannan för hand eller i maskin.
- Rengör ugn med en mjuk duk och syntetiskt rengöringsmedel (t ex handdiskmedel) och skölj noga.

Keramisk häll

Rengör hällen före användningen med mjuk duk och svag tvättmedelslösning eller rengörings- och skötselmedel för keramisk häll.

Upphettning av ugnen

Ställ klockan så att den visar rätt tid (se sida 19).

OBS! Ugnen fungerar först när klockan aktiverats.

I ugnen kan det finnas rester av olja från tillverkningen. Se därför till att:

- Ta ut alla tillbehör från ugnen.
- Sätt ugnen på 225-250 °C och låt den sedan stå på tills det slutat lukta. Det brukar ta ca. 30-60 min.
- Öppna fönster eller starta spisfläkt då det både kan ryka och lukta. Stäng dörrar till angränsande rum. Undvik att vistas i rummet under avbränningen.

Obs!

Värmeelementen i ugnen kan surra lite när ugnen är tillkopplad. Det har dock ingen inverkan på spisens funktion. När spisen värms upp första gången kan man också höra knäppningar beroende på spänningar.

Varning!

Risk för brännskador! Spisen blir het när den används. Vidrör inte hällen eller gnsutrymmet under användning.

SÄKERHET

Allmänt

Läs och spara bruksanvisningen för senare behov och kommande användare! Spara även pinnarna som levereras med spisen. De behövs vid borttagning av ugnsluckan (se sida 23).

Barn måste övervakas så att de inte leker med spisen.

Stig inte upp på hällen. Den kan skadas.

Lämna aldrig fryrkokning, smältning av fett, paraffin eller annat lättantändligt utan tillsyn. Vid eventuell brand, nollställ spisens vred och stäng av köksfläkten. Obs! Kväv elden med lock, använd aldrig vatten.

Lägg inte metallföremål, papper, plast o d på zonen eller i ugnen. En av misstag påsatt zon eller ugn kan få pappret/plasten att brinna/smälta. Metallföremål blir heta.

Placera inte aluminiumfolie på ugnens botten och väggar. Den kan skada emaljen i ugnen.

Använd aldrig skurmedel eller stålull vid rengöring, De kan skada spisens ytor och ugnslucka. Extern ångrengöring skall inte användas för rengöring av spisen.

Vinterförvaring

Spisen skall inte användas om fuktighet har kondenserats på dess ytor. Om spisen skall förvaras över vintern i lokaler som inte värms upp, skall spisen vara 2-3 timmar i temperatur på 20°C innan den användes. Före vinterförvaring skall säkringarna till spisen tas ur elskåpet.

Förpackningsmaterial

Alla delar av emballaget kan återvinnas. Källsortera enligt din kommuns rekommendationer.



Skrotning

Spisen får inte behandlas som vanligt hushållsavfall. För mer information om hantering, återvinning och återanvändning av spisen, var god kontakta de lokala myndigheterna, ortens sophanteringstjänst eller butiken där produkten inhandlades. Spisen är tillverkad och märkt för återvinning.

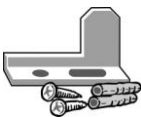


Hjälp till att undvika olyckor även när spisen skall skrotas genom att lossa den från vägguttaget och kapa sladden vid utgången från spisen.

BARNSÄKERHET

Tippskydd

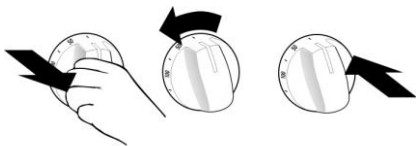
Tippskyddet är till för att spisen inte skall kunna välta. Exempelvis skall inte ett barn kunna stiga upp på ugnsluckan och tippa spisen. Montering - se sid 26.



Barnspärr på temperaturvredet

Det finns barnspärr på temperaturvredet för ugnen. Kokplattorna och ugnen fungerar endast då barnspärren har kopplats från. Med barnspärr kan du förhindra att barn av misstag sätter på kokplattor eller ugn.

Så här kopplar du på barnspärren:



1. Dra ut temperaturvredet mot dig
2. Vrid ca 15 ° till vänster
3. Frigör vredet = Säkerhetsposition

Så här kopplar du från barnspärren:



1. Dra ut temperaturvredet mot dig
2. Vrid ca 15 ° till höger
3. Frigör vredet = Färdigt att använda

Skydd för över- och grillelement

I ugnens överkant finns ett skydd framför över- och grillelementet. Skyddet är till för att man inte ska kunna beröra dem.



Barnspärr för ugnsluckan

Spisen är försedd med luckspärr för att göra luckan svårare att öppna för barn. Luckan öppnas genom att man först trycker på spärren under manöverpanelen och därefter drar i handtaget. Barnspärren för ugnsluckan kan vara aktiv eller inaktiv.

Aktivera luckspärren

genom att vrida skruven som sitter på ugnsluckans överkant motsols så långt den kommer ut.

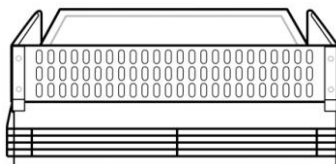


Om det önskas ta luckspärren ur funktion skruva då ner skruven (medsols) så att den ligger kant i kant med luckans överkant.



Hällskydd (extra tillbehör)

Hällskydd med eller utan ett visir framför vreden ska skruvas ihop och monteras på spisen. Se separat bruksanvisning som medföljer skyddet. Om kokkärlens handtag räcker över detta skydd, skall de vändas så att barnet inte kan röra vid dem.



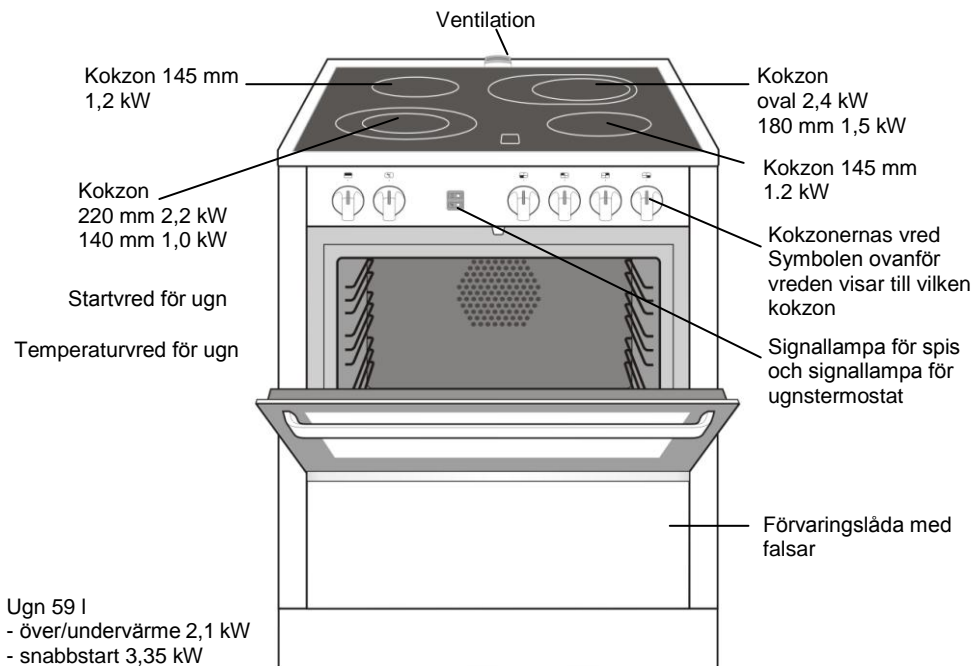
Akta barnen!

Kastruller och pannor, spisens kokzoner och ugnsytor blir mycket varma vid användning. Beröring kan ge brännskador. Se till att barn inte vistas nära och kan komma åt dessa ytor. Även andra ytor på spisen kan bli varma. Observera att kokzoner, kastruller o d behåller värmen en tid efter användning.

Samtliga delars ytemperaturer håller sig inom godkända gränser, även om ugn och kokzoner används flera timmar i rad.

Barn skall övervakas så att de inte leker med spisen. Lämna inte barn utan tillsyn i närheten av spisen när den används.

CYLINDA S 872 KV och S 874 KV



Ugn 59 l

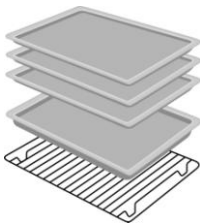
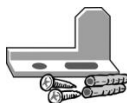
- över/undervärme 2,1 kW
- snabbstart 3,35 kW
- varmluft 2,35 kW
- pizza 3,35 kW
- varmluftsgrill 2,1 kW
- upptining/torkning 515 W
- grill 2,1 kW
- lågtemperaturstekning / varmhållning 515 W
- rengöring / undervärme 1,0 kW
- ugnsbelysning
 - 25 W halogen – modell S 872 KV
 - 18 W halogen – modell S 874 KV

Energieffektivitetsklass A
Anslutningseffekt 10,5 kW

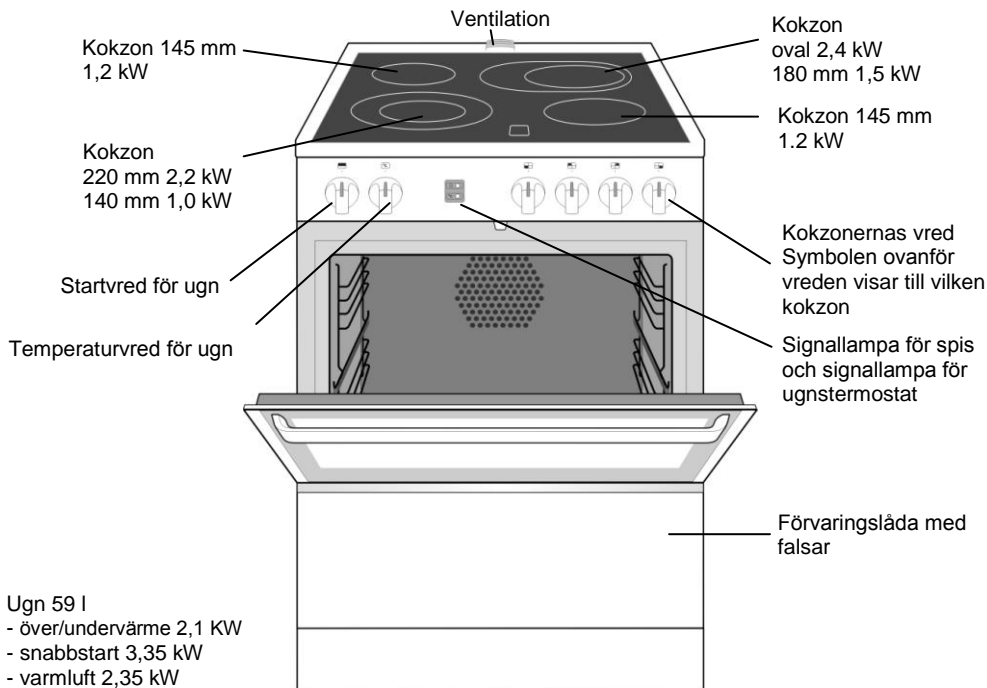
Modell S 872 KV
70 cm bredd, 230 V
Modell S 874 KV
70 cm bredd, 400 V

Det här följer med spisen:

- 3 bakplåtar
- 1 ugnspanna
- 1 ugnsgaller
- 1 tipskydd



CYLINDA S 862 KV och S 864 KV



Ugn 59 l

- över/undervärme 2,1 kW
- snabbstart 3,35 kW
- varmluft 2,35 kW
- pizza 3,35 kW
- varmluftsgrill 2,1 kW
- upptining/torkning 515 W
- grill 2,1 kW
- lågtemperaturstekning / varmhållning 515 W
- rengöring / undervärme 1,0 kW
- ugnsbelysning
 - 25 W halogen – modell S 862 KV
 - 18 W halogen – modell S 864 KV

Energieffektivitetsklass A

Anslutningseffekt 10,5 kW

Modell S 862 KV

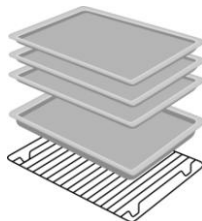
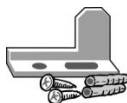
60 cm bredd, 230 V

Modell S 864 KV

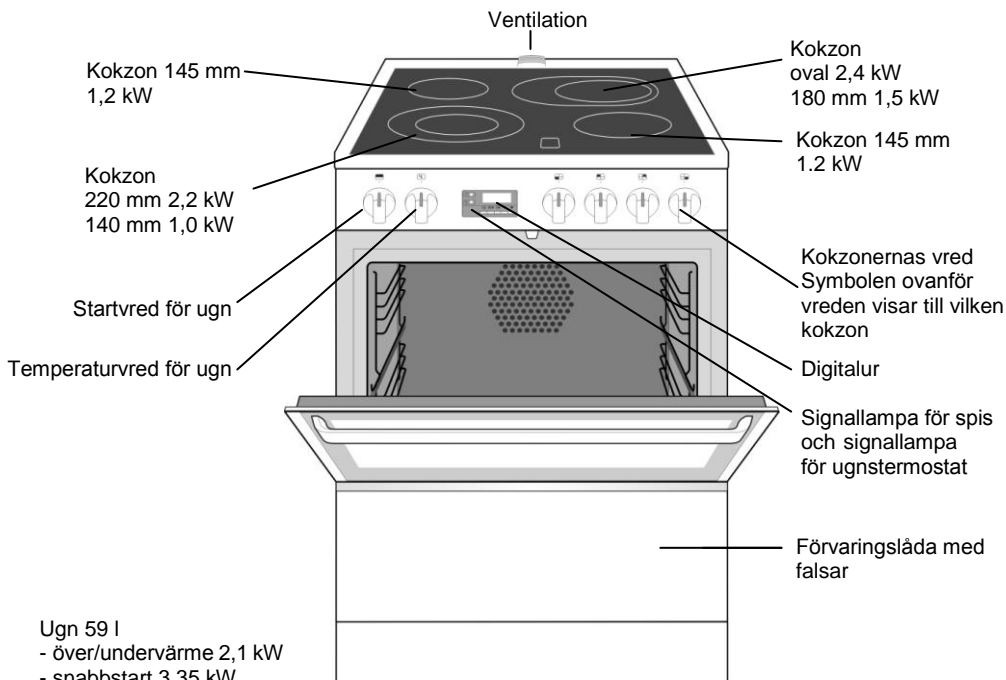
60 cm bredd, 400 V

Det här följer med spisen:

- 3 bakplåtar
- 1 ugnspanna
- 1 ugnsgaller
- 1 tipskydd



CYLINDA S 864 KVE och S 864 KVE RF



Ugn 59 l

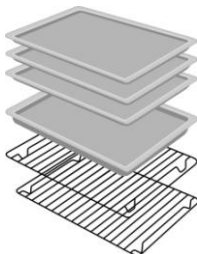
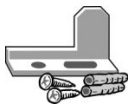
- över/undervärme 2,1 kW
- snabbstart 3,35 kW
- varmluft 2,35 kW
- pizza 3,35 kW
- varmluftsgrill 2,1 kW
- upptining/torkning 515 W
- grill 2,1 kW
- lågtemperaturstekning /
varmhållning 515 W
- rengöring / undervärme 1,0 kW
- ugnsbelysning 18 W halogen
- kylfläkt 17,5 W *

Energieffektivitetsklass A
Anslutningseffekt 10,5 kW

Modeller S 864 KVE och
S 864 KVE RF - 60 cm bredd, 400V

Det här följer med spisen:

- 3 bakplåtar
- 1 ugnspanna
- 1 ugnsgaller för ugnspanna
- 1 ugnsgaller för teleskopskenor
- 1 tippskydd



* Fristående spis som är utrustad med en kylfläkt i ugnen, som fungerar tillsammans med alla funktioner. När fläkten är igång, kan du känna luftflödet mellan frontpanelen och toppen av ugnsluckan.

KOKZONER

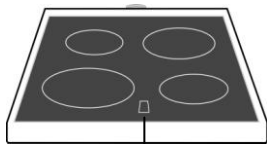
Två zoner i en

Vill man ha hela kokzonen påsatt, vrider man först vredet till maxläge (förbi 12), tills ett knäpp hörs. Därefter vrids vredet tillbaka till önskat läge.

Vill man endast utnyttja den mindre delen av kokzonen, vrider man vredet direkt till det önskade läget mellan 1 och 12.

Restvärmesignaler

Kokhällen är försedd med en separat restvärmesignal för samtliga kokzoner. Varningslampan tänds när ytan på respektive kokzon är så varm att man bränner sig vid beröring. Lampan lyser även sedan zonen stängts av så länge den är farligt varm. Den slocknar först när temperaturen sjunkit till en ofarlig nivå.



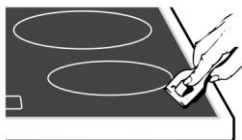
Varningslampan

Kokzonen – utnyttja den klokt

Själva kokelementet ligger under ytan av keramiskt glas. Det är bara de markerade zonerna som värms upp. Resten av hällen förblir sval.

Använd högsta läget för att få ett snabbt uppkok, välj sedan lägre läge, lämpligt för att maten skall bli färdig. Kokzonerna har Överhettningsskydd som träder i funktion när zonerna blir så heta att de kan skadas, t ex för att de stått på för fullt utan kokkärl.

Den keramiska hällen är lätt att hålla ren tack vare den plana ytan. Kokar något över och bränner fast, skrapar man bara bort det.



Med spisen levereras en skrapa för rengöring av hällen.

Några goda råd

Lägg inte en skärbräda, en trasa eller liknande på den heta hällen.

Var extra försiktig om socker, sockerhaltig smuts, aluminiumfolie eller plast smält på hällen. Sådant måste genast skrapas bort. Bränner det fast kan hällen lätt skadas.

Dra inte kokkärl med grov botten (särskilt kokkärl med aluminiumbotten) över hällen. Det kan orsaka repor på hällens yta.

Förvara inte tunga och vassa föremål ovanför hällen. Skulle en spricka uppstå måste hällen göras spänningslös genom att dra ur kontakten eller skruvar loss en säkring.

Laga aldrig mat direkt på den keramiska hällen, utan använd alltid kokkärl.

Varning!

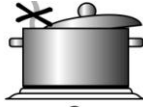
Använd inte spisen om dess keramiska yta har gått sönder. Den kan skada spisen om fuktighet tränger igenom sprickor i hällen.

Obs! För liten diameter eller ojämn botten på kokkärl kan göra att överhettningsskyddet löses ut, dvs att effektregulatorn slår från och till ofta. Detta har ingen negativ inverkan på spisen men kan orsaka störningar på andra elapparater. Störningarna kan synas t.ex. i TV-bild eller höras i radio och andra teletekniska apparater som knäppningar.

ENERGISPARTIPS

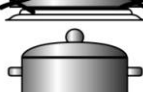
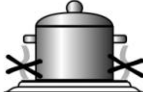
Använd locket

Ha alltid lock på kokkärlet vid hastiga uppkok. Det sparar tid och energi. Kom också ihåg att använda rätt mängd vatten.



Använd rätt storlek på kokkärl

Det bästa resultatet uppnås om man använder kokkärl med tjock botten, där botten diameter är lika stor eller helst en aning större än själva zonen. Med plan botten spar man också energi.



Håll kokkärl och koroner rena

Smuts och ojämnheter på kokkärlets undersida och på zonens yta ger energiförluster.

Utnyttja eftervärmen

Om en redan varm zon blir ledig, passa på att utnyttja eftervärmen för att sjuda, varmhålla osv.

Utnyttja ugnens hela volym

Eftervärme i ugnen

Eftervärmen kan utnyttjas för gräddning av bakverk, ugnsrätter och uppvärmning av mat. Under de sista 15-20 minuterna av matberedningstiden kan strömmen kopplas ur och eftervärmen utnyttjas.

UGNSFUNKTIONER



Över- och undervärme

Över- och underelement inkopplade



Snabbstart

Används endast för föruppvärmning. Varmluftselement och underelement inkopplade



Varmluftsläge

Varmluftselementet inkopplat



Pizza

Varmluftselement och underelement inkopplade



Varmluftsgrillning

Fläkt och grillelement inkopplat



Uptining / Torkning

Fläkt och över- och underelement med låg effekt inkopplade



Grill

Grillelement inkopplat



Lågtemperaturstekning /

Varmhållning

Över och underelement med låg effekt inkopplade

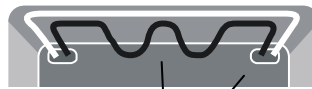


Rengöring / Undervärme

Underelement inkopplat



Ugnsbelysning



Överelement
Grillelement

Framför över- och grillelement finns det skydd så att man inte kan beröra dem.

Den inre delen av överelement används under grillning.

ANVÄNDNING AV UGNEN


Över- och undervärme


1 Ställ in rätt temperatur

Om receptet har alternativa temperaturer angivna välj den lägre!



2 Ställ in ugnen på snabbstart

Med snabbuppvärmning kan man förkorta ugnens uppvärmningstid. Vrid temperaturvredet till önskad temperatur och ugnsvredet till . Underelement och varmluftselement är då inkopplade.

Obs! När ugnen uppnått önskad temperatur ställs ugnen in på över och undervärme  innan bakverket ställs in i ugnen.

3 Vänta tills signallampen har slocknat

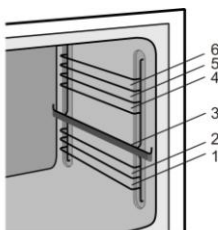
För att du ska få det bästa bakresultatet ska ugnen vara helt uppvärmd. Vänta tills signallampen har slocknat innan du ställer in bakverket. Om du ska grädda "känsliga" kakor (kort tid) bör du låta signallampen tändas och släckas ett par ggr. innan du sätter in bakplåten. Skjut in plåten ända till ugnens bakre vägg.


Under grädningen tänds och släcks signallampen då och då. Det är ett tecken på att termostaten hela tiden ser till att ugnen har rätt temperatur.

4 Använd rätt steg

Så här är stegarna placerade. Följ anvisningens rekommendationer.

Om bakresultatet avviker från vad du är van vid, prova att sätta in plåten en fals högre eller lägre. Värmen från ugnens övre element delar sig ojämnt, om plåten är för högt uppe.

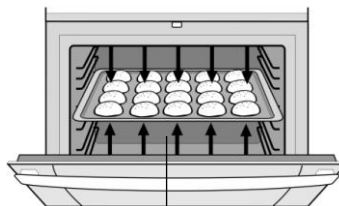


Om matens eller bakverkets övre yta blir för brun, kan övervärmningen fränkopplas under grädning genom att vrida ugnsvredet till läget .

5 Välj rätt grädningstid

Följ receptens rekommendationer men beakta att en ny ugn kan vara effektivare än en gammal.

Det är i sådana fall lämpligt att välja ca 10 °C lägre temperatur vid t ex grädning av bröd jämfört med den gamla spisen.




Strålvärme

Lågtemperaturstekning / Varmhållning

Lågtemperaturstekning

Genom att steka vid låg temperatur kan du tillreda maträtter som kräver lång tillagningstid.

- Förupphetta ugnen med snabbstart 175 - 200 °C.
- Skjut den mat som skall gräddas in i ugnen.
- Vrid ugnsvredet till lågtemperaturstekning  och välj temperatur 110 - 125 °C.

Varmhållning

Om du vill hålla maten varm i ugnen:

- Välj lågtemperaturstekning / varmhållning.
- Välj temperatur 70 - 90 °C.

Varmluft

1 Ställ in ugnen på varmluftsläge

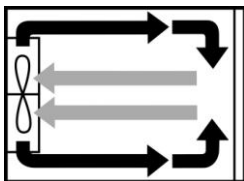
Både fläkt och element kopplas på.

2 Ställ in rätt temperatur

Vid bakning med varmluft använder man 20-30 °C lägre temperaturer än vid bakning med över- och undervärme. Om det står olika temperaturer i receptet, välj den lägre!

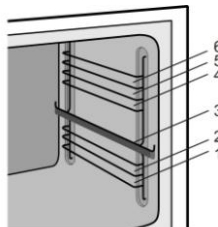
Du behöver inte vänta tills ugnen är varm

Eftersom varmluft omedelbart börjar cirkulera är det inte nödvändigt att värma upp ugnen i förväg. Vissa produkter som gräddas snabbt, bör dock gräddas i en förvärmad ugn.



3 Använd rätt steg

Så här är stegen placerade. Om man ska grädda en plåt, placeras den på läge 3-4. Om man ska ha två plåtar i ugnen används läge 2 och 5. Skjut in plåten ända till ugnens bakre vägg.



4 Välj rätt gräddningstid

Tiderna för bakning med varmluft är detsamma som vid vanlig bakning, trots de lägre temperaturerna. Tänk dock på att tiden blir längre med flera plåtar i ugnen.

NÅGRA ALLMÄNNA TIPS

Avvakta jämn temperatur vid bakning

Snabbstart innebär att det undre elementet och grillelementet kopplas på. Därför tar det lite tid innan temperaturen är helt jämn i ugnen. Avvakta därför ett par minuter innan plåtarna sätts in.

Använd rätt form eller redskap!

Använd plåt eller ugnspanna beroende på bakverkets sort.

Obs! Lägg inte för mycket bröd på varje plåt, högst tre längder, eller 16-20 bullar.

Placera inte aluminiumfolie på ugnens botten och väggar!

Om man placerar aluminiumfolie på ugnens väggar eller botten kommer värmestrålningen inte att fungera på rätt sätt! Dessutom riskerar man att skada emaljen.

Om man vill samla dropp med hjälp av aluminiumfolie, ska denna placeras i en ugnspanna.

Djupfrost kall matvara

Om djupfrost kall matvara läggs på ugnspannan eller bakplåten, kan den slå sig beroende på stora temperaturskillnader och värmeutvidgning.

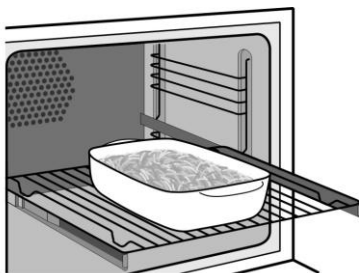
SÅ HÄR DRAR DU NYTTA AV VARMLUFTEN

Spara energi

När ugnen ställs på varmluftsläge startar en fläkt i bakre väggen. Det som finns i ugnen utsätts därför för en kraftig, varm luftström. Den varma luftströmmen gör att maten/bakverket snabbare tar åt sig värmen. Ugnstemperaturen kan hållas lägre än i traditionell ugn utan att det tar längre tid. Varmluften spar energi framför allt när man utnyttjar kapaciteten maximalt, dvs använder flera plåtar samtidigt.

Seriematlaga snabbare

Varmluften har bl a fördelen att man kan använda flera plåtar samtidigt. Alla gräddas lika bra tack vare luftcirkulationen. Det här är en stor fördel när man ska seriematlaga eller storbaka. Med flera plåtar i ugnen samtidigt spar man både tid och energi.



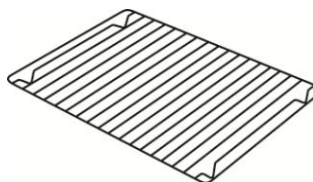
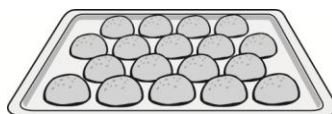
Ugnen har teleskopskenor som kan dras ut.

Ha hela middagen i ugnen samtidigt

Man kan ha olika sorters rätter och bakverk i ugnen samtidigt. De tar inte smak av varandra. Att kunna utnyttja flera plåtar samtidigt i varmluftsgugnen innebär en extra finess. Man kan ha hela måltiden – t.ex en Janssons frestelse och en frukt paj – inne samtidigt.

Ett tips vid bakning varmluftsgugn

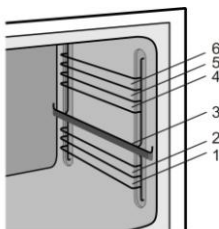
Småbullar, wienerbröd o dyl placeras på bakplåten som bilden visar för att få bästa resultat. Om man gräddar småbullar, wienerbröd o dyl tre plåtar samtidigt försämras luftcirkulationen i ugnen och bakresultat kan vara litet ojämnare. Därför rekommenderas det att använda högst 2 stycken bakplåtar för bästa bakresultat.



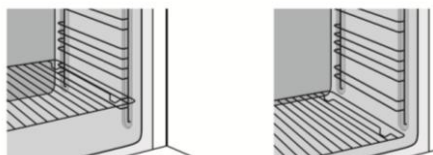
Använd ugnsgallret som är avsett för de utdragbara teleskopskenorna.

BAKRÅD

Gräddningstabellerna tjänar som riktlinjer när ugnen är ny. Några exakta värden kan man dock inte ge eftersom de beror bl.a. på degens beskaffenhet och mängd. Följ dina vanliga recept men var lite extra uppmärksam på tider och temperaturer i början. Skjut in plåten ända till ugnens bakre vägg.



Produkt	Temperatur °C	Tid min	Stege
Franskbröd	200-210	25-35	3
Semlor	200-225	8-15	3-4
Vetelängder	180-200	25-30	3
Småbullar	200-225	10-14	3-4
Wienerbröd	250-275	6-10	3-4
Bakverk av smördeg	230-250	6-10	3-4
Sockerkakor	175-190	30-40	1 eller på gallret på botten (se bild nedan)
Feta kakor	175-200	45-50	1 eller på gallret på botten (se bild nedan)
Rulltårta	220-240	8-10	3-4
Mördegskakor	175-190	5-10	3-4
Pepparkakor	175-200	5-10	3-4
Pannkaka	210-250	15-30	3-4



BAKRÅD

Produkt	Temperatur °C	Tid min	Stege
Franskbröd	160-180	40-50	2 och 5
Semlor	170-190	20-25	2 och 5
Vetelängder	150-180	30-40	2 och 5
Småbullar	180-190	20-25	2 och 5
Wienerbröd	190-210	20-25	2 och 5
Kakor	150-170	50-70	2 och 5
Mördegskakor	175-200	5-10	2 och 5
Pepparkakor	175-200	5-10	2 och 5

GRILLA

Vid grillning är det den starka strålvärmen från grillelementet man använder. Porena i köttet täpps snabbt till och saft och arom blir kvar, vilket ger ett saftigt och välsmakande resultat.

Varning!

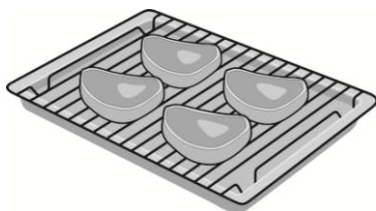
Ugnsluckan skall vara stängd vid grillning. Använd högst 275 °C temperatur.

Grillning på galler

Vid grillning på galler skall man placera ugnspannan under gallret för att samla fett och vätska som droppar. Rengöringen av ugnspannan underlättas om man lägger folie i den.

Använd läge 5-6 (den högsta) för små matvaror, läge 2-4 för större matvaror. Förupphetta grillen 5-10 minuter före grillningen. Vänd på köttet i mitten av grillningstiden. Salta efter grillningen.

	Temp. °C	Tid ca
Biff	275	4-5 min på var sida
Rostbiff	250-275	20 min/kg
Nötkött	250-275	20 min
Kotletter	250-275	20-25 min
Korv	250-275	5 min
Köttfärs	250-275	10 min
Halva kycklingar	250-275	25 min
Rökt makrill	250-275	5 min
Varma smörgåsar	250-275	5 min
Bacon	250-275	3 min på var sida
Rostat bröd	275	1-2 min på var sida



VARMLUFTSGRILLNING

Vid varmluftsgrillning är fläkt och grill inkopplade samtidigt.

Varmluftsgrillning kan användas om man grillar stora köttbitar t ex stek och broiler. Samtidigt kan man grilla flera köttbitar. Lägg det som skall grillas ovanpå gallret och placera gallret i ugnen. Placera ugnspannan under gallret för att samla fett och vätskor som rinner under grillningen. Vrid funktionsvredet till läge varmluftsgrillning. Välj önskad temperatur mellan 150 och 180 °C med temperaturvredet för stora köttstycken. För mindre köttbitar, t.ex. kotletter, kan högre temperatur väljas. Vänd på köttet i mitten av grillningstiden.

PIZZAFUNKTION

När du använder denna funktion är underelementet, varmluftselementet och fläkt inkopplade. På det sättet får du genomstekt botten och saftig yta. Vrid funktionsvredet i läge pizza. Välj temperatur 180 - 250 °C. Föruppvärm ugnen. Placera pizza på gallret 1 och grädda 10-15 min.

UPPTINING/TORKNING

Över- och underelement med låg effekt samt varmluftsfäkt är påkopplade.

Torkning

Du kan torka t.ex. äpplen och svamp vid 50 °C temperatur. Håll ugnsluckan öppen 1-2 cm så att fuktighet kan släppa från ugnen. Du kan samtidigt torka på 2-3 plåtar.

Upptining

Du kan tina upp t.ex. djupfrysta kött, lådor och soppor vid 100-125 °C temperatur. Sätt in rätterna samtidigt som du slår på ugnen.

Falukorv 500 g 30-40 min
Köttfärs 400 g 50-60 min

LAGA MAT I UGN

Att laga mat i ugn är både praktiskt och tidsparande. Gratänger, pajer, pizzor är populär mat i ugn. Det som man satt i ugnen sköter sig självt och man slipper stekos. Vid matlagning används både över- och undervärme (undantaget är färgsättning av gratänger då man bara använder övervärme eller grill).

Tabellen nedan ger rekommendationer om temperatur och läge.

Mat	Temp °C*	Stege
Fisk som kokas i folie eller täckt form	200	1
Fisk som steks hel	225	1-4
Gratäng som ska värmas	175	1-4
Gratäng som ska färgsättas	250	5
Köttfärs	175-200	1-4
Lasagne	225	1-4
Pudding	200-225	1
Sufflé	175-200	1
Paj	200-225	2-4
Omelett	200-225	2-4
Pizza	225-250	1
Ugnspannkaka	225-250	2-4
Varma smörgåsar	250	2-4
Upptining och uppvärmning av djupfrysade produkter	125-175	1-4

* Temperaturer är för över- och undervärme. Med varmluft används ca 25 °C lägre temperatur.

STEKA

I dag steker man i ugn vid lägre temperaturer än vad som var vanligt förr. Det hänger ihop med lägre fetthalt hos köttet. Låg temperatur ger saftigare stek och mindre svinn och os. Använd alltid ugnspanna för att fånga upp dropp vid stekning.

Använd stektermometer om din ugn har sådan eller en vanlig stektermometer som sticks in mitt i steken.

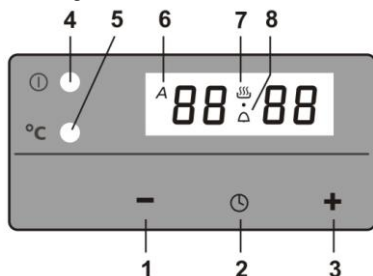
	Temp °C*	Rekomm. innertemp. °C i köttet
Nötkött		
Rostbiff	125-175	57-63
Filé	125-175	57-63
Stek	125-175	70-77
Kyckling		
hel	125-175	82 (vid benet)
Lamm		
Sadel	125-175	70-77
Stek	125-175	70-77
Kalvstek	125-175	70-77
Viltstek	125-175	70-77
Fläsk		
Kotlettrad, mittbit	125-175	77-85
Färsk skinka, karré	125-175	85
Rimmad skinka i folie	125-175	75-77
Rimmad skinka utan folie	100-150	75-77

* Temperaturer är för över- och undervärme. Med varmluft används ca 25 °C lägre temperatur.

Eftervärmen kan utnyttjas för grädning av ugnsrätter och stekning. Under de sista 15-20 minuterna av matberedningstiden kan strömmen kopplas ur och eftervärmen utnyttjas.

DIGITAL DISPLAY

Ugnen och den bakre högra kokzonen kan styras med hjälp av en digital display hos ugnar av modell S 864 KVE och S 864 KVE RF. När ugnen och kokzonen styrs med hjälp av displayen påverkas ugnen och kokzonen samtidigt.



Styrning

1. (-) knapp
2. Knapp till val av funktionen
3. (+) knapp
4. Symbolen lyser när en funktion av ugnen eller av spisen är påslagen
5. Symbolen lyser när ugnens temperatur stiger
6. AUTO symbol
7. Symbol av ugnens/kokzonens aktivitet
8. Symbol: Alarm

Val av funktioner av digitala displayen

Följande lägen kan väljas med hjälp av funktionsvalsknapp

- Alarm
- Timer
- Sluttid av bakning/kokning
- Klockan

Inställning av klockan

- Ställ in rätt klockslag i displayen innan andra funktioner startas. Klockslag samt valda funktioner bör kollas och installeras efter varje strömavbrott. Displayen fungerar endast korrekt när rätt klockslag är installerad.
- Efter att ugnen kopplas till elnätet börjar displayen blinka och man bör ställa in rätt klockslag.
- Tryck samtidigt (-) och (+) knappar, sen ställ in dagstid med hjälp av (-) och (+) knappar.

- Värden på displayen ökar med (+) knapp och minskar med (-) knapp.
- Gör samma sak som ovan om tiden måste rättas.

Alarm

- Alarmet uppmärksammar när den förvalda tiden har gått ut. Tryck på knappen för funktionsval (2) och sen ställ in den valda tidsperioden med hjälp av knappar (-) eller (+). Maximal drifttid är 23 timmar och 59 minuter. Symbol Alarm på displayen skall lysa.
- Återstående tid kan kollas genom att trycka på funktionsvalsknapp (2)
- Efter att tiden har gått ut, en ljudsignal skall ringa i 7 minuter, eller tills påtryckning av valfri knapp.

Inställning av tonsignalhöjd

Tonsignalhöjd kan ställas i tre olika värden.

- Tryck samtidigt knappar (-) och (+) och sen tryck på knappen för funktionsval (2).
- Tre olika höjder kan väljas med hjälp av knapp (-).
- Tryck funktionsvalsknapp (2) en gång till för att bekräfta den valda tonen.
- Den valda tonen är lagrad i digitala programmeraren tills en ny ändring eller till avstängning från elnätet, varefter den högsta tonen kommer fram.

AUTOMATISK AVSLAGNING AV UGNEN

Timer

- Ställ in pannan i ugnen/ställ kärlet på kokzonen.
- Välj ugnsfunktion och temperaturen/önskad kapacitet av kokzonen.
- Håll in funktionsvalsknapp (2) tills ljud låter och display blinkar.
- Tryck funktionsvalsknapp (2) två gånger. Displayen visar tecken „dur“. Med hjälp av (-) och (+) knappar, ställ in den valda tidsperioden. Maximal tid är 10 timmar. Symbol AUTO visas på displayen.
- Återstående tid kan kollas genom tryckning av funktionsvalsknapp (2).

Efter avslutad bakning/kokning

- Ugn/kokzon stängs av efter att den valda tidsperioden har gått ut. Displayen skall blinka och en ljudsignal skall ringa upp till 7 minuter, eller tills en valfri knapp trycks. Ugnen/kokzonen skall slås på igen efter längre tryckning av funktionsvalsknapp (2).
- Stäng av ugnen/kokzonen med hjälp av roterande brytaren. Ta bort pannan från ugnen / kärlet från kokzonen.
- Håll in funktionsvalsknapp (2). Ugnen/kokzonen är beredd för näst användning.

Sluttid för bakning/kokning

- Ställ pannan in i ugnen/ställ kärlet i kokzonen.
- Välj ugnfunktionen och temperatur/kapacitet av kokzonen.
- Håll in funktionsvalsknapp (2) tills ljud låter och display blinkar.
- Tryck funktionsvalsknapp (2) tre gånger. Displayen visar tecken „end“. Ställ in önskad baknings/kokningstid med hjälp av (-) eller (+) knappar. Symbol AUTO träder fram på displayen.
- Återstående tid kan kollas genom tryckning av funktionsvalsknapp (2) tre gånger i rad.

Efter avslutad bakning/kokning

- Ugn/kokzon stängs av efter att den valda tidsperioden har gått ut. Displayen skall blinka och en ljudsignal skall ringa upp till 7 minuter, eller tills en valfri knapp trycks. Ugnen/kokzonen skall slås på igen efter längre tryckning av funktionsvalsknapp (2).
- Stäng av ugnen/kokzonen med hjälp av roterande brytaren. Ta bort pannan från ugnen / kärlet från kokzonen.
- Håll in funktionsvalsknapp (2). Ugnen/kokzonen är beredd för näst användning.

Med hjälp av timern samt av inställda baknings/kokningstiden du kan ställa in uppskjuten tid för början av bakning/kokning.

AUTOMATISK PÅ- OCH AVSLAGNING AV UGNEN

Uppskjuten tid på början av bakning/kokning

- Ställ in pannan i ugnen/ställ kärlet på kokzonen.
- Välj ugnfunktion och önskad temperatur / önskad kapacitet av kokzonen.
- Håll in funktionsvalsknapp (2) tills ljud låter och display blinkar.
- Tryck funktionsvalsknappen (2) två gånger. Displayen skall visa tecken „dur“. Med hjälp av (-) eller (+) knappar ställ in önskad tidsperiod. Maximal drifttid är 10 timmar.
- Tryck på funktionssvalsknapp (2) Displayen visar tecken „end“. Med hjälp av (-) eller (+) knappar ställ in önskad sluttid för bakning/kokning. Symbol AUTO skall lysa på displayen.
- Till exempel om du ställer in timern till 2 timmar och sluttid för bakning/kokning till 16.30, då kommer ugnen/kokzonen att slås på klockan 14.30 och bakning/kokning skall avslutas klockan 16.30.
- Valda parametrar kan kollas genom att trycka funktionssvalsknapp (2) två eller tre gånger i rad.

Efter avslutad bakning/kokning

- Ugn/kokzon stängs av efter att den valda tidsperioden har gått ut. Displayen skall blinka och en ljudsignal skall ringa upp till 7 minuter, eller tills en valfri knapp trycks. Ugnen/kokzonen skall slås på igen efter längre tryckning av funktionsvalsknapp (2).
- Stäng av ugnen/kokzonen med hjälp av roterande brytaren. Ta bort pannan från ugnen / kärlet från kokzonen.
- Håll in funktionsvalsknapp (2). Ugnen/kokzonen är beredd för näst användning.

Upphävning av inställda funktioner

Om du vill upphäva inställda funktioner, tryck på funktionsvalsknapp (2) för att välja funktionen och därefter tryck på (-) och (+) samtidigt. Därefter stäng av ugnen/ kokzonen med hjälp av vridbrytaren.

STEKTERMOMETER

Rekommenderad inre temperatur
för köttet °C (följ dock aktuellt
recept)

Med hjälp av stektermometern kan du lätt kontrollera önskad temperatur inuti köttet genom inställning på displayen och sedan stänga av ugnen efter att önskad temperatur har uppnåtts.

Stick in stektermometern i köttet. Termometern ska stickas i det tjockaste stället (dock inte i fettskikt och den bör inte vidröra benet.)

- Ta bort skyddet från stektermometeruttaget på ugnens högra sida och koppla in termometer i uttaget.

- Köttemperaturen blir då synlig på displayens vänstra sida, t.ex. 10 grader som på bilden.

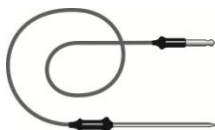
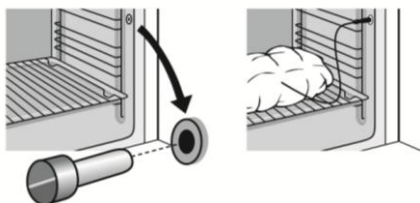


- Ställ in önskad temperatur med hjälp av (-) och (+) knappar, 80 är den förinställda temperaturen. Maximal temperatur att ställa in är 99°C.

- Välj önskad ugnsfunktion med vridbrytaren.
- Ugnen skall slås av när temperaturen på köttet når det inställda värdet (ugnen slås automatiskt på igen när temperatur sjunker inom köttet) och en ljudsignal skall ringa. Ljudsignalen kan slås av genom tryckning på valfri knapp.

- Stäng av ugnen med vridbrytaren.

- Ta bort stektermometern från köttet och avlägga termometers kontakt från uttaget på ugnens insida.



Kött

Kalv

Stek

- rosa 72
- genomstekt 82

Nöt

Yttre filè, innerstek

- röd 60
- rosa 65
- genomstekt 70

Yttre stek, kotlettråd

- röd 65
- rosa 70
- genomstekt 77

Lammkött

Sadel

- rosa 72
- genomstekt 82

Griskött

Fläskstek

85

Julsinka

77

Utnyttja ugnens eftervärme genom att låta köttet vara kvar i ugnen under 10-20 minuter efter att ugnen kopplats ur.

Varning!

Man skall inte använda andra stektermometrar i ugnen än det originala stektermometern.

Temperaturen får stiga till högst 250 °C i ugnen när du använder stektermometer.

Skyddsproppen ska alltid sitta i uttaget då stektermometern inte används. Fukt kan annars tränga in och skada ugnen.

RENGÖRING OCH SKÖTSEL

Varning!

Använd inte skurmedel eller stålull! De repar lackens och emaljens yta. Dessutom blir det svårare att ta bort spill och ugnslugkans glas kan spricka.

Spishällen

Skydda hällen mot missfärgning genom att torka av den efter varje användning. Från ugnens bakre vägg går ett rör för ånga. Matoset samlas på hällens yta, varifrån det lätt kan torkas av. Använd vanligt handdiskmedel eller såpa.

Rengöring av kokzoner

Socket måste genast skrapas bort då hällen ännu är het. Förvara alltid skrapan i närhet av hällen. Ta bort torra fläckar med ett rengöringsmedel som är avsett för keramisk häll.

Vid svåra fläckar kan man använda rakblad eller skrapa när hällen har svalnat lite. Torka väl efteråt.



Kokzonerna skall rengöras så snart de blivit smutsiga. Smuts som får sitta kvar försämrar värmeöverföringen.

Bakplåtar och ugnspanna

Bakplåtar och ugnspanna är av ugnsemalj. Rengör dem för hand eller i maskin.

Rent bakom spisen

Eftersom spisen har hjul bak till är det lätt att dra fram den och städa bakom.

Varning!

Dra aldrig i luckhandtaget när spisen ska flyttas. Öppna i stället ugnslugkan och ta tag i övre kanten av ugnen. Rulla spisen på bakhjulen.

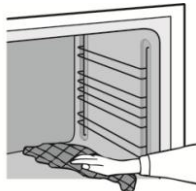


Spisens yttre delar

Rengör spisens brännlackerade sidoplåtar och sockel samt emaljerade delar med en trasa eller mjuk borste och rengöringsmedel.

Rengöring av ugnen


Rengör ugnen efter varje användning. Fett blir annars mycket hårt inbränt när ugnen värms upp nästa gång.



1. Rengöringsfunktion

Ånga som uppstår gör matrester mjukare och underlättar rengöring av ugnen.

Gör så här:

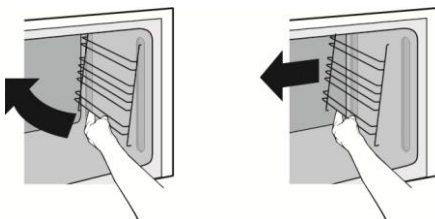
- Låt ugnen svalna.
- Häll ca 0,5 liter het eller varmt vatten i ugnspanna.
- Placera ugnspannan in i ugnen på nivå 1
- Sätt ugnen på 50 °C och funktionsväljare för ugn på läge .
- Värm ugnen i ca. 30 min.
- Öppna ugnslugkan och ta bort ugnspannan.
- Rengör ugnen med varmt vatten med diskmedel

2. Fastbrända fläckar

Avlägsna fastbrända fläckar med ett rengöringsmedel som är lämpligt för ugnar.

Plocka ur stegarna

Med stegarna ute är det lättare att rengöra ugnen. Dessutom kan man passa på att diska dem. Efter rengöring kontrollera att stegarna är ordentligt på plats.



Rengöring av ugnsluckan

Det är en god regel att torka av rutan varje gång som ugnen har använts. Det motverkar att glaset får en brun beläggning. Använd såpa, diskmedel eller fönsterputsmedel – inte något som kan repa glaset.

Så här gör man rent mellan glaset:

1. Lossa, med hjälp av ett mynt, de två skruvarna i ovankant på luckans insida och ta bort dem.

Varning!

1. Behåll hela tiden greppet om luckans yttre glas så att det inte faller ned på golvet.

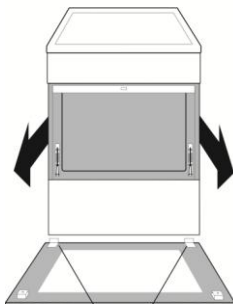
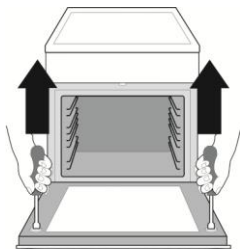
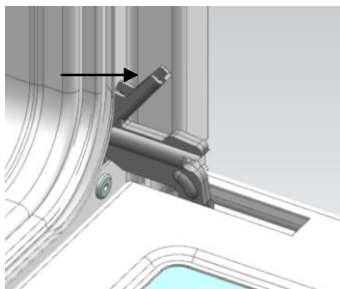
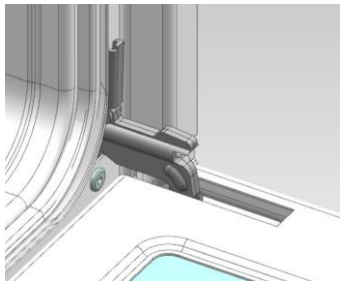
Behåll även greppet om luckans inre glas. Stäng luckan försiktigt så att den inte smäller fast.

2. Då luckans inre och yttre glas är isär, kan de rengöras på båda sidor.

3. Efter rengöringen sätt tillbaka luckans ytterdel på sin plats. På nedre delen av ytterglaset är två spärrar. Kolla att alla 3 "blecken" av de två spärrarna ligger ovanpå plåtprofilen på innerluckans nederkant när du sätter frontglaset på plats (se bild nedan).

4. Återmontera skruvarna i ovankant på luckans insida. Behåll hela tiden greppet om luckans yttre glas så att det inte faller ned på golvet.

Vid behov kan ugnsluckan tas bort (se bild):



Spärrar

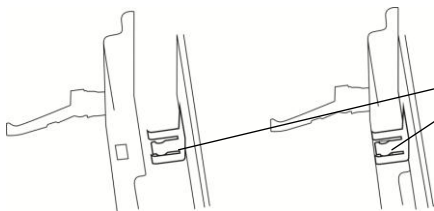
Mjukstängande lucka

Mjukstängande lucka – systemet absorberar stöten när luckan stängs. Det möjliggör enkel, tyst och jämn stängning.

En lätt tryckning (till en 15°-vinkel i förhållande till den stängda luckans läge) är tillräcklig för att luckan ska stängas automatiskt och mjukt.

Obs! Om för mycket kraft används för att stänga luckan reduceras effekten av mjukstängningssystemet eller systemet kringgås av säkerhetsskäl.

Obs! Kolla att alla 3 "blecken" av de två spärrarna ligger ovanpå plåtprofilen på innerluckans nederkant när du sätter frontglaset på plats.



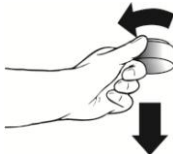
OM SPISEN INTE FUNGERAR

Det här kan du göra själv

Byta ugnslampa

Varning

Kontrollera före byte av lampan, att strömmen har avkopplats från spisen. Koppla av spisen genom att skruva loss proppar eller genom att dra ut stickproppen ur uttaget.



Ta först bort skyddsglasets genom att vrida glaset i pilens (övre pilen) riktning. Därefter ta bort lampan genom att vrida i pilens (övre pilen) riktning. Sätt in en ny påronlampa med sockel G9. Lampan måste tåla 350 °C.

Obs! Lampan skall vara 25 W för 230 V spisar och 18 W för 400 V spisar.

Byta proppar

Om spisen helt eller delvis inte går igång har troligen en propp gått. Observera att tre proppar hör till 400 V spisar.

Kolla om stickproppen är isatt

Detta gäller bara spisar med anslutningskabel med stickpropp.

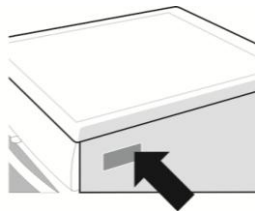
Varning!

I alla andra fall krävs hjälp av behörig fackman! Gör inga tekniska ingrepp i spisen! Det kan vara farligt!

Service

För service kontaktas Cylinda Service. De finns på flera platser över hela landet. Cylinda service i Sverige Tel 0771-25 25 00 eller www.cylinda.se. (Du betalar endast lokal telefontaxa.)

Ange alltid spisens modell- och serienummer när du beställer service. De framgår av typskylten som finns på den högra sidan av spisen.



Ugnspannor och bakplåtar kan köpas som extra tillbehör hos märkeserviceaffärer.

INSTALLATION

Med inställningar behövs Torx T20.

Obs!

Placera inte spisen på en extra sockel eller annan upphöjning. Detta ökar risken för att spisen skall tippa över!

Tippskyddet måste vara monterat så att spisen inte välter vid onormal belastning.

Anslutning till el

Elektrisk anslutning av spisen till fast kopplingsdosa skall utföras av behörig person och i enlighet med gällande bestämmelser. Produktnummer och typbeteckning återfinns på typskylten på spisens högra sida.

Säkring

Typskylten på spisens högra sida innehåller uppgifter om anslutningseffekt och spänning. Spisen skall säkras enligt något av följande alternativ:

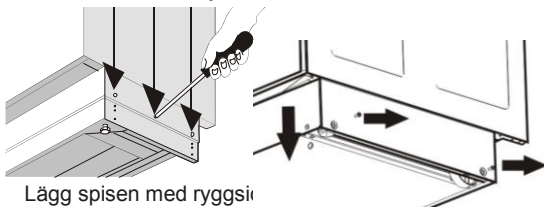
Spänning	Säkring
400 V 2-fas	2 x 16 A
400 V 3-fas	3 x 10 A
230 V 3-fas	3 x 16 A
230 V 1-fas	1 x 20 A

Gå igenom säkringsalternativen med teknikerna!

Justera höjden till rätt nivå

Vid leveransen är spisens totalhöjd 900 mm. Man kan dock ändra den till 848 - 940 mm genom att justera sockelns höjd.

Obs! Justera sockel innan du kopplar spisen till elnät. Använd skyddshandskar.

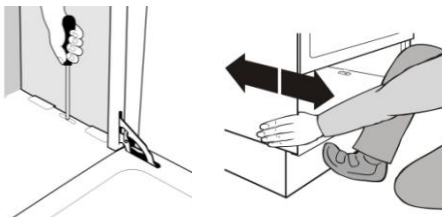


Lägg spisen med ryggsi

- Skruva ut skruvarna på sockeln.
- Ställ in sockelns höjd.
- Dra åt skruvarna.

Inställning av sockeldjup

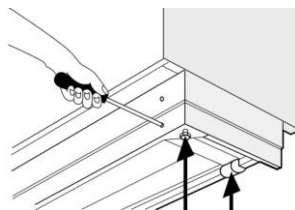
Sockeldjupet kan ställas in mellan 30-50 mm. Inställningen görs inne i förvaringslådan. Gör så här:



- Dra ut förvaringslådan helt och ta bort den
- Lossa de båda skruvarna som sitter i spåren på utrymmets botten (se bild).
- Flytta spisen framåt eller bakåt på sockeln. Håll emot sockeln när du flyttar spisen. Obs! Använd skyddshandskar.
- Dra åt skruvarna.

Spisen måste stå jämnt!

Spisen har ställbara fötter framtill och justerbara hjul baktill. Fötterna och hjulen ska ställas in så att spisen står absolut i våg. Hög eller sänk spisen till rätt läge genom att skruva framfötterna för hand. Justera hjulen i bakkant genom att skruva ut eller in de två skruvarna på sockeln. Kontrollera nivån med vattenpass eller en vattenfylld stekpanna.



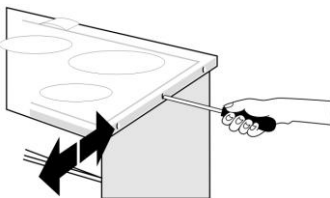
Obs! Med spisen levereras 4 st täckproppar. Täckpropparna fastsättes i öppningar av sockeln.

En justering kan behövas senare, då golvbeläggnigen kan sätta sig. Om inte spisen står plant kan t ex stekning i panna bli ojämnt!

Inställning av spishällens djup

Vid behov kan spishällens djup regleras 5 mm.

- Lossa de sex skruvarna som sitter runt hällen.
- Justera hällen i djupled genom att bestämt trycka hällen framåt eller bakåt.
- Dra åt skruvarna.



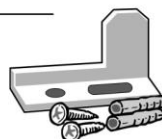
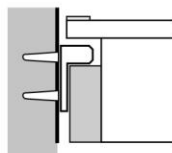
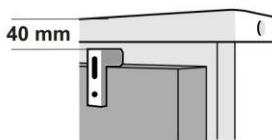
Varning!

Stig aldrig upp på spishällen, den kan skadas.

Montering av tippskyddet

Tippskyddet hindrar spisen från att välta, tex om ett barn skulle klättra upp på ugnsluckan. Fäst tippskyddet med skruvarna (2 st) på väggen bakom spisen.

- Se till att spisen först står i våg.
- Rita ett streck på väggen ca 40 mm från kokhällens övre sida, se bild. Kontrollera att tippskyddet inte träffar ventilationslangen.
- Placera tippskyddets övre kant i linje med strecket.
- Fäst skruven i tippskyddets övre, avlånga hål.
- Justera tippskyddets höjd så att det placeras direkt under hällen som bilden visar.
- Fäst slutligen tippskyddet genom att fästa skruven i det undre hålet. Dra åt båda skruvarna.



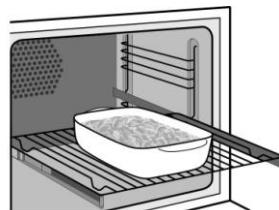
Varning!

När spisen dras fram, t ex vid städning, sätts tippskyddet ur funktion. Var då extra försiktig så att barn inte klättrar på spisen.

Placera inte spisen på en extra sockel eller annan upphöjning. Detta ökar risken för att spisen skall tippa över!

INSTALLATIONSANVISNING FÖR TELESKOPSATS

Teleskopsats innehåller teleskopskenor och ett ugnsgaller. De utdragbara teleskopskenorna har ett speciellt ugnsgaller.



UTBYTE AV UGNSTEGAR

1. Ta bort stegarna. Dra först ugnsstegen nedtill åt sidan (bild 1) och haka av den upp till (bild 2).

2. Montera stegarna så att teleskopskenor kan dras ut. Montering sker i omvänd följd genom att först sticka in ugnsstegen upp till och fälla in den nedtill (ett knäpp hörs).

3. Efter montering, kontrollera att stegarna är ordentligt på plats. Till sist kontrollera att bakplåten/ugnspannan glider bra på andra stegar.

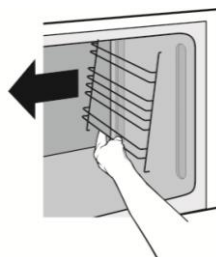


Bild 1

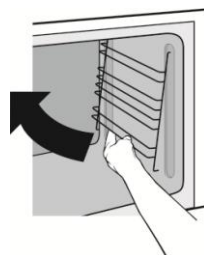


Bild 2



service

- Vi har service i hela landet
- Gå in på www.cylinda.se eller
- Ring 0771-25 25 00 (endast lokaltaxa)

uppge

- Maskintyp
- Problembeskrivning
- Serienummer
- Namn och adress
- Inköpsdatum
- Ditt telefonnummer

2014 01 17 - SAP 704 176

Våra tekniker är specialutbildade på Cylindaprodukter och vi använder bara originalreservdelar.

Elektroskandia Sverige AB, Cylinda, 191 83 Sollentuna

Cylinda
år efter år